



MenhirSalento



DATI TECNICI

Denominazione: Rosato IGT Salento

Vitigni: 100% Negroamaro

Zona di produzione: Salento

Struttura del terreno: medio impasto, argilloso e profondo

Età delle viti: 15 anni

Sistema di allevamento: alberello pugliese

Resa per ettaro: 75 qli/ha

Produzione annua: 20.000 bottiglie

Prima annata di produzione: 2016

Vendemmia: raccolta manuale. Il settimana di settembre

Vinificazione: macerazione pre-fermentativa a 10°C per circa 5 ore, fermentazione a temperatura controllata di 14°C per 20 giorni.

Affinamento: a fine fermentazione il vino sosta su fecce fini per almeno 3 mesi in vasche d'acciaio

Gradazione alcolica: 12,5%

Note di Degustazione

Colore: vino accattivante dal colore rosa cerasuolo.

Profumo: al naso emergono note di fragolina di bosco, lampone, pompelmo rosa, salvia, inserite in una delicata cornice floreale.

Gusto: il sorso è piacevole, rotondo e fresco con una lunga evoluzione.

Abbinamenti suggeriti

Ideale per l'aperitivo e per i piatti della cucina di mare. Predilige i piatti di pesce, i formaggi, le carni bianche e pietanze della cucina asiatica non troppo speziati.

Temperatura di servizio 10 – 12° C.

Proprietà: Famiglia Marangelli
Fondatore: Gaetano Marangelli

www.menhirsalento.it

Distribuito da Menhir Salento S.p.A. - IT02095800740
73020 Bagnolo del Salento (LE)
(+39) 0836 81 81 99 - Centralino / (+39) 0836 89 18 47 - Fax
commerciale@cantinemenhir.com